

Dossier SSA—Hygiène Alimentaire

Congélation et décongélation en restauration : mode d'emploi



Vous êtes nombreux à vous interroger sur les méthodes à utiliser pour la congélation ou la décongélation de vos denrées. Nous vous proposons de faire un point sur la règlementation en vigueur dans les établissements de restauration commerciale et collective.

La décongélation

D'après le règlement CE 852/2004 (Annexe II, chap. IX-7), la décongélation pour tous les exploitants du secteur alimentaire *doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires.*

Nous vous proposons de faire un récapitulatif des points à surveiller.

Trois méthodes sont autorisées pour la décongélation de vos produits, sans validation particulière (arrêté du 21 décembre 2009—Annexe VI) :

- ***dans une enceinte réfrigérée***
- ***par cuisson***
- ***par remise en température sans décongélation préalable*** *(ex : four micro-ondes)*

La note DGAL du 8 mars 2012 (note DGAL/SDSSA/N2012-8054) précise cependant que vous pouvez utiliser une méthode de décongélation différente, à condition de valider cette méthode par une analyse des dangers*.

Pour la décongélation en enceinte réfrigérée, vous devez maîtriser les points suivants (et donc mettre en place les contrôles adéquats, les enregistrer et les archiver) :

1. La température de décongélation

Comme le montre la figure 1, la congélation ne détruit pas les micro-organismes présents dans les produits, elle ne fait qu'en bloquer la multiplication. Une fois de retour à une température favorable à leur développement, les bactéries se multiplieront à nouveau, d'où la nécessité de pratiquer la décongélation dans des **conditions de température adéquates**.

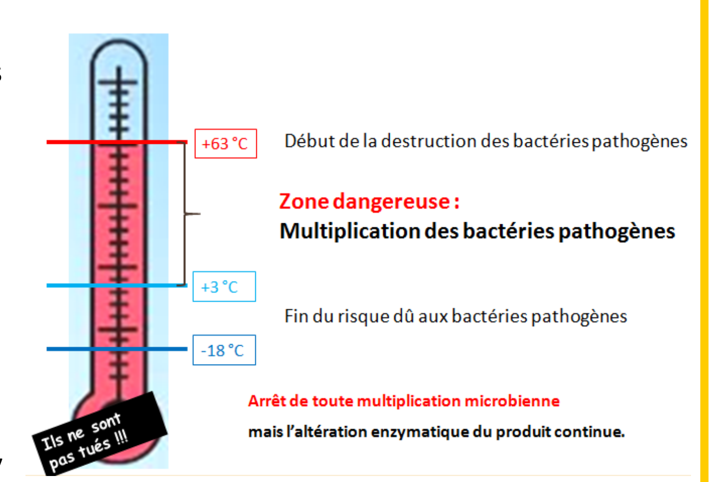


Figure 1 : Le cycle de développement des microbes en fonction de la température.

Les températures de décongélation des denrées sont **fixées règlementairement** (Annexe VI, arrêté du 21 décembre 2009). Les denrées en décongélation doivent donc être placées *« ...dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C. »*

2. Le liquide de fusion

Le liquide de fusion résultant de la décongélation est susceptible de contaminer le produit mis à décongeler (notamment pour les viandes et produits de la mer).

Le règlement 852-2004 (Annexe II, chap. IX-7) précise que *« tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué de manière appropriée ».* Pour satisfaire à cette obligation, le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène « Restaurateur » (fiche « opération » n°11) préconise par exemple de *placer les produits sur une grille et recueillir l'exsudat dans un récipient. Eliminer l'exsudat après décongélation.*

Nous vous recommandons également de **protéger vos denrées en décongélation des contaminations** à l'aide d'un film alimentaire ou d'un couvercle.

3. La durée de conservation des produits congelés

La note DGAL du 8 mars 2012 précise que si vous appliquez une durée de vie maximale de **quatre jours** (y compris le jour de la mise en décongélation, soit J+3) pour vos produits décongelés, vous n'aurez pas à le justifier auprès des services de contrôle. Il devient alors obligatoire d'inscrire la date de mise en décongélation du produit.

Si vous souhaitez conserver vos produits plus longtemps, il faudra valider votre méthode par une analyse des dangers*.

Le GBPH restaurateur préconise également une utilisation rapide après décongélation, soit 48h pour les produits congelés dans l'entreprise et 2 à 3 jours pour les produits achetés surgelés. Nous vous conseillons de **vous référer à l'étiquetage des produits** qui peut porter une indication du fabricant quant à la durée de vie de la denrée après décongélation.

La congélation

Nous vous rappelons que tout exploitant du secteur alimentaire doit **déclarer les activités (et notamment la congélation)** qu'il pratique dans son établissement lors de la **déclaration d'activité de l'établissement** (formulaire CERFA 13984*01). Aussi, si vous avez commencer la congélation à postériori, vous devez renvoyer votre déclaration d'activité à la DAAF en mentionnant cette nouvelle procédure. (appareil utilisé, type de produits, quantités…)

1. Vous souhaitez congeler des produits préemballés réfrigérés pour une utilisation ultérieure

Cette pratique est tolérée à condition de respecter des **règles d'hygiène strictes** (cf. note DGAL du 08 mars 2012) :

Vous devez faire partie de la *restauration collective ou des établissements de remise directe effectuant de la* ***transformation*** *de denrées*.

Les produits *doivent être placés dans un suremballage transparent* (sans déconditionnement préalable) *portant la date de congélation et une date limite d'utilisation.* (A déterminer à partir des recommandations du GBPH « restaurateur » ou par une analyse des dangers*)

Les produits doivent :

- Être congelés dans le **1er tiers de la DLC,**
- Être *transformés après décongélation dans l'établissement lui-même et remis directement au consommateur final.*

Nous vous recommandons également de veiller aux points suivants :

- L'appareil utilisé pour la congélation ne doit pas être un conservateur négatif classique. Idéalement, utiliser **une cellule de surgélation**. Certains surgélateur 4* (possédant une « marche forcée ») peuvent être utilisés.
- Ne réservez ce traitement qu'à de **faibles quantités.**



2. Vous souhaitez congeler des produits fabriqués au sein de votre établissement

Vous pouvez *procéder à la congélation de produits fabriqués dans votre établissement, sous réserve de la prise en compte de ce process dans votre plan de maîtrise sanitaire,* c'est-à-dire valider votre méthode par une analyse de dangers*.

Le GBPH restaurateur (fiche « opération » n°10) donne les recommandations essentielles pour réaliser la congélation dans des conditions d'hygiène appropriées. Sont à retenir :

- Ne congeler que des produits de première fraicheur, et destinés à la cuisson.
- Pour les produits élaborés, congeler dans les délais les plus brefs après préparation.
- Ne pas congeler les produits dits « sensibles » tels que les viandes hachées, les abats ou les produits conditionnés sous vide.

Nous vous recommandons également de respecter les obligations de **traçabilité.** Cela signifie que vous devez indiquer :

- La date de préparation,
- La date de congélation
- Une date limite de consommation (A déterminer à partir des recommandations du GBPH « restaurateur » ou par une analyse des dangers*)

Vous devez également mettre en place un système vous permettant de connaître les matières premières utilisées et leur origine (fournisseur, numéro de lot) et ceci pour toutes les préparations congelées par vos soins.

DEFINITIONS

*** L'analyse des dangers :**

D'une manière générale, nous vous conseillons de suivre les **recommandations règlementaires** ou celles du **GBPH**. En effet, leur respect vous évite d'avoir à valider vos process.

Par contre, si vous souhaitez dépasser les valeurs prescrites (durée de vie, température de stockage…) vous devrez prouver lors des contrôles que votre process garanti la salubrité des denrées. Pour cela, vous pourrez principalement effectuer des analyses microbiologiques sur les produits en question. Ces analyses ne doivent pas être systématiques, mais suffisamment régulières. En effet, plus le produit est sensible, plus vous ferez d'analyses. De même, en cas de résultat non satisfaisant des analyses, vous devrez en augmenter la fréquence.

Surgélation / Congélation : Le fait de surgeler consiste en l'abaissement de la température à cœur d'un produit à un niveau très bas dans un délai très court avant sa conservation au froid négatif. La surgélation se distingue de la congélation par l'abaissement très rapide de la température.



Références règlementaires

↳ Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

↳ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.

↳ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 qui modifie la note DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009